

Ensalada tibia de aceitunas negras salteadas

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 5-6 minutos

Ingredients

- 2 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio
- 4 puerros pequeños, limpios y cortados a lo largo en tiras largas
- 2 cucharadas de orégano fresco o 1 cucharada de orégano seco
- 175 g de aceitunas negras deshuesadas, escurridas
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 200 g de queso ricota horneado
- 2 pimientos amarillos, sin pepitas y a la brasa
- Pimienta negra recién molida

Para servir:

- Chapata

Method

1. Calentamos el aceite de oliva en una sartén a fuego moderado. Agregamos los puerros y las hierbas y cocinamos hasta que estén dorados y blandos.
2. Incorporamos las olivas, el jugo de limón y el vinagre balsámico a la sartén y salteamos durante 3 minutos.
3. Colocamos las aceitunas en platos para servir con un trozo de ricota horneado y pimientos asados, y sazonamos al gusto. Servimos

acompañado de pan.